

GAMBARAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN HUBULO GORONTALO

The Description of Procurement System of Food in the Cottage Boarding School Hubulo Gorontalo

ST. Aisyah Taqhi¹, Djunaidi M. Dachlan², St. Fatimah³

¹Rumah Sakit Jayapura

²Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin

³Rumah Sakit Wahidin Sudiro Husodo Makassar

(Aisyah.taqhi@yahoo.com, dedhymks@yahoo.com, Sittifatimah65@yahoo.com, 081344271060)

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo yang meliputi *input*, proses, dan *output*. Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif yang menggunakan data primer dan sekunder. Informan penelitian adalah pimpinan pondok pesantren, koordinator bagian keuangan, dan kepala dapur. Pengolahan dan analisis data menggunakan *content analysis* dan disajikan dalam bentuk teks naratif. Hasil penelitian diperoleh bahwa dari segi *input* jumlah biaya rata-rata setiap minggu ialah sebesar Rp.27.444.000,- dan jumlah tenaga yang mencukupi. Perencanaan menu dilakukan secara tim dengan mengacu pada siklus menu 7 hari, tidak dilakukan perhitungan kebutuhan santri. Pemesanan dan pembelian bahan makanan secara langsung oleh kepala dapur, persiapan bahan makanan dilakukan sebelum pengolahan bahan makanan, pendistribusian makanan menggunakan sistem sentralisasi dan desentralisasi. Mutu makanan dapat diterima, nilai gizi makanan terutama energi hanya mencapai sekitar 76% dari kebutuhan total santri. Kesimpulan penelitian bahwa sistem penyelenggaraan makanan di pondok pesantren Hubulo Gorontalo sudah bagus.

Kata kunci : Penyelenggaraan makanan, input, proses, output

ABSTRACT

Implementation of food is a series of activities ranging from menu planning to food distribution to consumers in order to achieve optimal health status through proper feeding and includes activities recording , reporting , and evaluation. This study aims to describe the implementation of the system at boarding school food Hubulo Gorontalo which includes input , process and output . This type of research is qualitative descriptive approach that uses primary and secondary data . Informants research is boarding school leaders , the finance department coordinator , and head of the kitchen . Processing and analysis of data using content analysis and presented in the form of narrative text . The result showed that in terms of the amount of input the average cost per week is for Rp27.444.000 , - and a sufficient number of personnel . Planning the menu is done with reference to the team 7 day menu cycle , students need not be calculated . Ordering and purchasing groceries directly by the head of the kitchen, the preparation of food is done before the food processing , food distribution using centralized and decentralized systems . Acceptable food quality , nutritional value of food , especially energy only account for about 76 % of the total needs of the students . Research conclusion that almost all aspects of the organization of the food system in boarding school Hubulo Gorontalo well done .

Key words : The procurement of food, input, process, output

PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk keberlangsungan hidup dan sebagai sumber energi untuk menjalankan aktifitas fisik maupun biologis dalam kehidupan sehari-hari. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal dan lengkap seperti: vitamin, mineral, karbohidrat, protein, lemak dan lainnya. Makanan pun harus murni, bersih dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus *higiene*.¹

Penyelenggaraan makanan di sekolah adalah suatu rangkaian kegiatan dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan pada siswa, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan pagi, siang dan malam. Penyelenggaraan makanan anak sekolah diselenggarakan di sekolah, dapat dilakukan oleh sekolah itu sendiri atau *aur-sourcing* ke pihak jasa yang mampu mengadakan penyelenggaraan makanan tersebut sesuai dengan peraturan yang berlaku.²

Pondok pesantren merupakan salah satu tempat untuk mendidik agar santri- santri menjadi orang berakhlak mulia dan memiliki kecerdasan yang tinggi. Santri- santri yang berada di pondok pesantren merupakan anak didik yang pada dasarnya sama saja dengan anak didik di sekolah-sekolah umum yang harus berkembang dan merupakan sumber daya yang menjadi generasi penerus pembangunan yang perlu mendapat perhatian khusus terutama kesehatan dan pertumbuhannya. Salah satu aspek yang mendukung hal tersebut adalah pemenuhan kebutuhan gizi bagi para santri.³

Penyelenggaraan makanan institusi dapat dijadikan sarana untuk meningkatkan keadaan gizi warganya bila institusi tersebut dapat menyediakan makanan yang memenuhi prinsip-prinsip dasar penyelenggaraan makanan institusi. Prinsip-prinsip itu antara lain menyediakan makanan yang sesuai dengan macam dan jumlah zat gizi yang diperlukan konsumen, disiapkan dengan cita rasa yang tinggi serta memenuhi syarat *hygiene* dan sanitasi.⁴

Kecukupan gizi dan pangan merupakan salah satu faktor terpenting dalam mengembangkan kualitas sumber daya manusia, sehingga merupakan faktor kunci dalam pembangunan suatu bangsa. Gizi sangat berpengaruh juga terhadap produktivitas manusia.⁵

Dengan adanya penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren, sehingga memudahkan santri untuk memenuhi kebutuhan pangannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sistem penyelenggaraan makanan (*input*, proses, dan *output*) di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif yang menggunakan data primer dan sekunder. Penelitian ini dilaksanakan di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo pada bulan April 2014. Informan penelitian adalah pimpinan pesantren, koordinator bagian keuangan dan kepala dapur. Instrumen penelitian meliputi pedoman wawancara, pedoman pengamatan, *recorder*, buku catatan lapangan, kamera, dan timbangan makanan. Analisis data dilakukan dengan membuat transkrip dan hasil wawancara mendalam terhadap *stakeholder* penelitian kemudian mempelajari semua data yang sudah terkumpul dan menyeleksi pertanyaan-pertanyaan dan catatan-catatan yang masuk dari wawancara, lalu mencari makna khusus pada pertanyaan yang dapat menjadi kata kunci, memproses semua kata kunci sebagai bahan untuk membuat interpretasi, dan membuat intrespretasi dari kata kunci selanjutnya melakukan analisis deskriptif sesuai dengan pertanyaan penelitian serta menghubungkan dengan teori yang ada.

HASIL

Karakteristik informan terdiri dari pimpinan pondok pesantren, kepala dapur dan tenaga pengolahan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sumber dana penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo ialah dari pembayaran SPP santri. Proses pencairannya yaitu tiap 3 hari sekali. Jumlah biaya makan rata-rata setiap minggunya sebesar Rp 27.444.000,-. Dari total biaya tersebut sudah termasuk biaya operasional. Informasi tersebut di perkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut :

“kami yang menetapkan anggarannya, yaitu Rp.27.444.000, sumber dana makanannya santri ini dari uang sppnya yaitu sebesar Rp 400.000/ bulan”

(YT,2014)

Jumlah tenaga pengelola penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo sebanyak 12 orang yang terdiri dari 1 orang kepala dapur, 9 orang dibagian pengolahan, 1 orang khusus masak nasi dan 1 orang *cleaning service*. Informasi tersebut di perkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut :

“untuk didapur itu ada 12 orang dengan kepala dapurnya. 1 orang khusus masak nasi, 1 orang cleaning service, 9 orang di bagian pengolahan/penyajian”(IT,2014)

Sarana dan prasarana dalam penyelenggaraan makanan di pesantren ini terdapat kantor, ruang dapur, ruang penyimpanan bahan makanan kering, ruang persiapan bahan makanan, ruang pengolahan, ruang makan, kamar istirahat petugas dapur, tempat pencucian alat makan,

dan tempat pembuangan sampah. Menurut pegawai dapur, peralatan dapur dan makan serta tempat penyelenggaraan makanan sudah baik dan sesuai standar. Informasi tersebut di perkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut :

“kalau saya sama anak-anak sudah merasa enak begini keadaannya dapur, tempat istirahatny juga nyaman ada TVnya”
(IT, 2014)

“Tempat makan santri dulunya plato dari melamin, katanya berat lalu diganti jadi piring stainlies”
(RD,2014)

“disampingnya itu tempat cuci piringnya anak-anak ada tempat pembuangan sisa makanan sementara. Setiap sudah makan dibuang itu semua ke tempat sampah besar diluar”
(RD, 2014)

Penyusunan anggaran belanja dibuat dengan didasarkan dari perencanaan menu dan harga bahan makanan yang dilakukan dengan cara survey harga bahan makanan. Penyusunan menu dilakukan oleh kepala dapur dan berkoordinasi dengan bagian keuangan. Siklus menu yang digunakan ialah siklus 7 hari. Informasi tersebut di perkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut :

“oh, saya survey dulu dek ke pasar harga-harganya. Karena beda-bedai itu setiap minggu harganya. Saya cari juga yang paling murah tapi kualitas bagus”

“kita kasi’ bervariasi menunya, kalau ada menu tidak disukai anak-anak kita hapus dan gantikan dengan menu baru.”

“siklus menu 7 hari .”
(IT, 2014)

Sistem pembelian bahan makanan tidak melalui rekanan dan pembelian dilakukan secara langsung ke Pasar oleh kepala dapur. Sehingga proses penerimaan bahan makanan tidak dilakukan, karena bahan makanan yang telah dibeli, langsung diolah oleh tenaga pengolahan. Bahan makanan yang belum mau diolah disimpan di gudang penyimpanan. Informasi tersebut di perkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut :

“kalau soal itu saya sendiri yang ke pasar, saya ada langganan tapi saya mau yang segar dan bagus, kalo mereka yang antar . tidak semuanya yang bagus dan segar”
(IT, 2014)

“kalau bahan makanan yang tahan lama atau makanan kering kaya’ saos, kecap, mie, gula, beras kita simpan di gudang penyimpanan dek. Kalau yang kayak sayur itu biasanya disimpan di tempat sementara. Ada juga freezer itu dipake buat simpan ikan/daging/ayam kalo misalnya sudah dibersihkan dan dipotong-potong mau dimasak siang/ malamnya. Ini kalau sayur anak anak biasa potong-potong memang buat sayur siang atau malam, terus ditaruh disini (menunjuk ke rak penyimpanan bahan makanan)tempat sementara karena mereka yang masuk untuk mengolah makan siang setelah selesai mereka mempersiapkan untuk makan malam jadi sayur dan lauknya sudah dipotong, jadi mereka tinggal mengolahnya saja”
(RD, 2014)

Persiapan bahan makanan dilakukan sesuai dengan standar menu yang ada. Penentuan besar porsi hanya menggunakan standar porsi. Pengolahan bahan makanan dilakukan tiga kali dalam sehari sesuai dengan waktu makan santri. Semua tenaga dapur terlibat dalam pengolahan bahan makanan termasuk kepala dapur yang bertanggung jawab untuk mengontrol proses pengolahan. Pendistribusian bahan makanan dilakukan dengan cara santri mengantri untuk pembagian makan. Terdapat waktu makan yang jelas, yaitu sarapan pagi (5.30-6.45), makan siang (14.00-15.00), dan makan malam (19.45-21.30). Informasi tersebut diperkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut :

“iya, kita liat dulu menu, kita sesuaikan deh. Misalnya soup wortel, kentang mau dimasak, jadi kita potong dadu”

“ kalau pagi dari selesai shalat subuh 5.30 sampai 6.45 sebelum sekolah. Makan siang itu pulang sekolah jam 14.00-15.00. Makan malamnya dari 19.30-21.30 deh”

(IT, 2014)

Dalam penilaian mutu makanan diperoleh persentase hasil ketepatan mutu tertinggi pada menu ke-6 yang mencapai 100%, baik makan pagi, siang dan malam dan persentase terendah pada menu ke-4 yaitu 70%. Analisis zat gizi untuk nilai energi terbesar didapatkan dari menu ke-1 dan 6 yaitu 1686 kkal dan yang paling rendah yaitu pada menu ke-5 yaitu sebesar 1530,3 kkal. Untuk protein hewani terbesar terdapat pada menu ke-1 sebesar 63 gram dan terendah pada menu ke-3 yaitu 46,8 gram. Untuk lemak tertinggi terdapat pada menu ke-1 sebesar 50,9 gram dan terendah terdapat pada menu ke-7 yaitu sebesar 30,6 gram, sedangkan untuk karbohidrat yang paling tinggi terdapat pada menu ke-6 sebesar 283 gram dan terendah terdapat pada menu ke-1 yaitu sebesar 246 gram.

PEMBAHASAN

Sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo dikelola sendiri oleh pihak pesantren tanpa ada campur tangan dari pihak luar seperti catering. Pengelolaan seperti ini dikenal dengan sebutan swakelola, yaitu sistem penyelenggaraan makanan yang dilakukan menggunakan seluruh sumber daya yang disediakan oleh institusi tersebut begitu juga pengelolaan dan kebijakan yang berjalan di dalam institusi.⁶ Berbeda dengan penelitian sebelumnya oleh Agharisty menyatakan bahwa sistem penyelenggaraan makanan di asrama SPN Batua Makassar menggunakan sistem tender dari rekanan, yang dua bulan sebelum diadakan dilakukan pelelangan.⁷ Jadi secara teori bahwa sistem penyelenggaraan makanan di SPN Batua Makassar menggunakan sistem *Semi Outsourcing*, yang mana sarana dan prasarannya berasal dari perusahaan jasa boga, serta mengikuti

perencanaan menu, penentu standar porsi dan pemesanan makanan yang diajukan oleh instansi.

Dari jumlah dana yang dianggarkan setiap minggunya yaitu Rp.27.444.00 jika dibandingkan dengan jumlah santri di Pondok Pesantren Hubulo yang mencapai 318 orang, maka biaya makan santri hanya sebesar Rp.3.650.428,-/hari, sedangkan biaya makan persantri adalah Rp.11.479/orang. Dari hasil perhitungan SPP santri yaitu Rp.400.000 persantri, maka hasilnya Rp.127.200.000/bulan. Jika dirincikan dalam perhari maka biaya makannya adalah Rp.13.000/orang. Jadi dana yang disiapkan untuk penyelenggaraan makanan di Pesantren Hubulo sangat cukup. Penyelenggaraan makanan institusi sering mendapat masalah karena keterbatasan-keterbatasan yang dimiliki antara lain seperti keterbatasan dana sehingga kualitas bahan makanan yang digunakan sering tidak begitu baik, tidak ada untung rugi sehingga cita rasa makanan kurang diperhatikan.⁸

Ketenagaan dalam penyelenggaraan makanan di pondok pesantren Hubulo Gorontalo sudah mencukupi, walaupun tenaga pengolahan belum berasal dari tata boga. Pengelolaan sumber daya manusia dalam penyelenggaraan makanan adalah salah satu hal yang sangat penting. Jika tujuannya adalah hendak mengelola sumber daya manusia maka yang penting adalah memahami profil manusia itu sendiri dengan berbagai aspek yang ada padanya. Manusia dalam pelayanan makanan bukan hanya sebagai faktor produksi yang dibutuhkan untuk mengarahkan segala kemampuannya melaksanakan produksi yang digariskan oleh manajemen. Akibatnya muncul berbagai akses, ketidakpuasan dan konflik internal yang pengaruhnya berimbas pada kemerosotan lainnya seperti penurunan kualitas produksi dan lain-lain.

Penelitian sebelumnya yang dilakukan Sugirman di asrama Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar bahwa tenaga kerja penyelenggaraan makanan adalah santri sendiri bertugas secara bergiliran 3 orang/hari sedangkan untuk tenaga pengelola sebanyak 4 orang. Kemudian ketua bagian logistik mengontrol dan mengawasi pembagian makanan santri serta memastikan ketersediaan makanan santri. Santri yang bertugas masak sebelumnya sudah diberikan arahan. Tidak ada ketentuan khusus mengenai latar belakang pendidikan tenaga kerja. Ketua logistik latar belakang pendidikannya S1 tapi bukan dari jurusan gizi.⁸

Setelah melihat perbandingan antara kedua pesantren tersebut yaitu Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar dengan Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo, maka Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo masih lebih baik dari segi ketenagaannya karena dalam pelaksanaannya tidak melibatkan santri.

Ketersediaan fasilitas yang memadai merupakan faktor penunjang yang sangat penting dalam penyelenggaraan makanan, fasilitas penyelenggaraan makanan secara umum terdiri dari 2 kelompok yaitu fasilitas penyelenggaraan makanan dan fasilitas sanitasi.⁹ Di pesantren Hubulo fasilitas penyelenggaraan makanan sudah cukup baik, dimana mempunyai area penerimaan, area penyimpanan, area persiapan, area pengolahan, pendistribusian makanan, area pencucian dan penyimpanan alat masak, ruang makan, area pencucian bahan makanan mentah, dan alat komunikasi dan ATK dan ruang pengawas. Sedangkan fasilitas sanitasi juga sudah baik dimana ada air bersih, toilet/kamar mandi, sarana pembuangan air limbah, tempat sampah dan tempat cuci tangan/*wastafel*.

Berdasarkan hasil wawancara didapatkan informasi bahwa penyusunan anggaran belanja bahan makanan dilakukan secara tim, yang terlibat yaitu pimpinan Pondok Pesantren, bagian keuangan dan kepala dapur. Penyusunan anggaran belanja dibuat berdasarkan perencanaan menu yang telah di buat sebelumnya oleh kepala dapur. Dalam siklus menu 7 hari yang dilakukan, masih terdapat beberapa perubahan menu khususnya lauk hewani dan sayur, disesuaikan dengan bahan makanan yang ada di pasar. Sedangkan untuk proses pemesanan dan pembelian bahan makanan dilakukan sendiri oleh kepala dapur setiap harinya untuk mendapatkan bahan makanan yang segar.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan oleh peneliti, penerimaan bahan makanan di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo dilakukan secara langsung dan sistem buta yaitu menerima bahan makanan, setelah itu disimpan tanpa melihat spesifikasi bahan makanan dan tidak melalui penimbangan. Dalam penyimpanan bahan harus tersedia kartu stok bahan makanan dan buku catatan keluar masuknya bahan makanan serta harus menggunakan metode *First Expired First Out*.⁹ Dalam proses penyimpanan bahan makanan kering di Pondok pesantren Hubulo Gorontalo tidak terdapat buku catatan keluar masuknya bahan makanan, proses pengambilan dan penataan bahan makanan di gudang penyimpanan masih menggunakan metode *first in first out (FIFO)* yaitu bahan yang yang dikeluarkan/digunakan adalah bahan makanan yng pertama masuk.

Dari hasil wawancara dan observasi, proses persiapan bahan makanan di Pondok Pesantren Hubulo dilakukan setelah bahan makanan diterima, dan untuk mengefisienkan waktu, proses persiapan untuk makan siang dan malam dilakukan setelah proses pengolahan makan pagi hari kemudian bahan yang telah disiapkan, disimpan di rak bahan makanan untuk sayur dan lauk nabati serta di *freezer* untuk lauk hewani, dan ada patokan ukuran/standar porsi yang ditetapkan.

Pada proses persiapan bahan makanan, tenaga dapur menggunakan celemek dan pada proses pemotongan sayur, tenaga dapur menggunakan pisau dan talenan yang sesuai standar. Pengolahan lauk masih dominan diolah dengan cara menggoreng. Variasi dalam pengolahan bahan makanan dibutuhkan agar tidak timbul rasa bosan oleh santri.

Berdasarkan hasil observasi, pendistribusian makanan di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo menggunakan cara sentralisasi dan desentralisasi, sentralisasi yaitu makanan langsung ke konsumen, yaitu santri putra sedangkan desentralisasi adalah makanan disimpan dalam suatu wadah dan dibawa ke tempat asrama santri putri. Kelebihan dari pendistribusian secara sentralisasi ialah, suhu makanan yang disajikan kepada santri masih dalam keadaan hangat dan bisa meminimalisasi tenaga dan waktu karena makanan hanya disiapkan di ruang makan kemudian santri berkumpul tidak seperti pendistribusian secara desentralisasi yang membutuhkan waktu dan tenaga lebih karena makanan di distribusi ke setiap unit/kamar santri seperti yang dilakukan di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar sesuai dengan penelitian sugirman yang mendistribusikan dan mengantarkan makanan ke kamar masing-masing Santri.¹⁰

Dari setiap menu yang disajikan rata-rata disukai oleh santri hal ini disebabkan oleh setiap jam makan selalu ada sambal yang lumayan pedas untuk ukuran saya yang bukan orang gorontalo, jadi biarpun menu hampir tiap hari ada ikan yang penting ada sambalnya pasti mereka suka, walaupun cara penyajian makanan disajikan dalam satu piring, makanannya pasti habis.

Berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG) dari tabel % menu yang disajikan kebutuhan santri putra usia 13-15 tahun terlihat masih kurang terutama pada lemak yaitu hanya 43,8% dari AKG 2012, dan pada santri putri usia 13-15 tahun cukup baik namun lemak juga masih kurang yaitu 52% dari AKG 2012. Sedangkan pada % menu yang disajikan kebutuhan santri laki-laki 16-18 tahun dari zat gizi protein sudah cukup yaitu 80% namun lemaknya juga masih sangat kurang yaitu 41,8% dan pada santri putri 16-18 tahun juga cukup baik, namun lemak juga masih kurang yaitu 51%. Hampir sama dengan hasil penelitian Amelia, di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar rata-rata asupan makan santri masih dalam kategori cukup.¹¹

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari penelitian bahwa penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo menggunakan sistem swakelola. Pada tahap *input* dari aspek biaya sudah cukup namun perlu memperhatikan nilai gizi dari menu yang akan disajikan. Tahap proses,

mulai dari perencanaan anggaran belanja sampai pendistribusian sudah dilakukan dengan baik walaupun masih terdapat beberapa kekurangan. Tahap *Output*, nilai gizi makanan yang disediakan hanya memenuhi 70% dari kebutuhan total.

Disarankan kepada pihak penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo dalam perencanaan menu dan pengolahan bahan makanan perlu memperhatikan variasi menu, suhu makanan yang dihidangkan, rasa dan aroma, warna dan kombinasi, ukuran dan bentuk hidangan, porsi, dan tampilan penyajiannya agar mendapatkan *feedback* yang baik dari santri. Serta diperlukan pelatihan mengenai dasar-dasar tata boga dan dasar mengenai pola konsumsi dan gizi seimbang untuk para tenaga penyelenggaraan makanan agar terampil dan dapat menghasilkan *output* yang maksimal.

DAFTAR PUSTAKA

1. Aritonang. penyelenggaraan makanan (manajemen sistem) pelayanan Gizi swakelola dan jasa boga di instalasi gizi Rumah Sakit. Jakarta: Leutika; 2012.
2. Setyowati RD. Sistem Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Konsumsi, Status Gizi Serta Ketahanan Fisik Siswa Pusat Pendidikan Zeni Kodiklat TNI AD Bogor Jawa Barat [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2008.
3. Almtsier S. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2009.
4. Irianto DP. Panduan Gizi Lengkap Keluarga dan Olahragawan. Yogyakarta: Penerbit Andi; 2007.
5. Sholiha YA. Gambaran Pola Konsumsi Dan Tingkat Kepuasan Santri Putri Terhadap Hidangan Di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar. Media Gizi Pangan. 2013;15(1):5-7.
6. Depkes RI. Indikator Indonesia Sehat 2010. Jakarta: Departemen Kesehatan RI; 2003.
7. Atmanegara. Gambaran Tingkat Kepuasan Siswa Terhadap Mutu Hidangan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Sekolah Polisi Negara (SPN) Batua Poldasulsel [Skripsi]. Makassar: Universitas Hasanuddin; 2013
8. Agharisty E. Analisis Biaya dan Analisis Zat Gizi Pada Penyelenggaraan Makanan di Sekolah Polisi Negara (SPN) Batua Kota Makassar Sulawesi Selatan Tahun 2013. Media Gizi Pangan. 2013;16(1):7-9.
9. Kemenkes RI. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI; 2013.

10. Sugirman AK. Gambaran Input Dan Proses Penyelenggaraan Makanan Santri Putri Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar [Skripsi]. Makassar: Universitas Hasanuddin; 2013.
11. Amelia A.R. Hubungan Asupan Energi Dan Zat Gizi Dengan Status Gizi Santri Putri Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar [Skripsi]. Makassar: Universitas Hasanuddin; 2013.